



**Nom :** *Alicante par Preignes*

*Vestiges d'une villa romaine, architecture moyenâgeuse, site classé...Preignes reste un trésor de l'histoire du Pays d'Oc. Ses vins sont fortement liés à ce passé riche, à l'image de cet Alicante, plein de richesse et de densité.*

Vin de Pays des Coteaux du Libron  
2008  
13%

**Composition :** 100% Alicante  
**Sols :** Argilo graveleux  
**Conduite :** Palissage sur fil, taille guyot, 5000 pieds/ha  
**Récolte :** Mécanique  
**Rendement :** 55 hl/ha  
**Vinification :** Levurage avec des levures neutres  
Fermentation de 26 à 32°  
Durée de fermentation de 12 jours  
**Pressurage :** Pneumatique avec séparation des presses  
**Elevage :** 30% élevage en barriques

**Notre commentaire :** « Le retour en grâce ? Il n'est pas à la mode mais nous le défendons avec ardeur. Vin médecin d'antan qui savait arranger couleur et rondeur de piètres cuves, il n'a rien d'un solitaire forcené. Pourtant, sachez-le, c'est un merveilleux régal !  
Foncez à sa découverte: une couleur grenat très sombre, un nez fin sur des parfums de fruits rouges et noirs, une bouche dense, éclatante, fraîche.  
Bref, un vin lumineux comme les souvenirs, pour entretenir la flamme... »

**Température de service :** Chambré. 16-18 °C.

**A table :** Il accompagne harmonieusement les viandes rouges, les grillades et le gibier.